Guide d'Utilisation et Manuel d'Installation

Stoves
Induction Autonome FR

Pièce No 083268604 Date 17/12/2014

TABLE DES MATIÈRES & INTRODUCTION

TABLE DES MATIÈRES

- SÉCURITÉ
- UTILISATION DU PRODUIT
- NETTOYAGE
- INSTRUCTIONS D'INSTALLATION
- CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
- ASSISTANCE CLIENTÈLE

INTRODUCTION

Merci de nous avoir acheté cet appareil fabriqué en Angleterre.

Ce guide a pour objet de vous aider au niveau de chaque étape liée à l'acquisition de votre nouvelle cuisinière, de l'installation à l'utilisation. Lisez-le attentivement avant de commencer à utiliser votre produit, car nous nous sommes attachés à répondre à autant de questions que possible, et à vous fournir toute l'assistance que nous pouvons envisager.

Cependant, si un aspect vous paraissait manquant, ou non traité, veuillez contacter notre équipe Assistance Clientèle. Son numéro est donné sur la page de dos de ce manuel.

Pour les clients résidant en dehors du Royaume-Uni ou de l'Irlande du Nord, contactez votre fournisseur local.

Vous pouvez également consulter notre site web pour obtenir des informations générales, des pièces détachées et des renseignements sur nos services. L'adresse est indiquée au dos de ce livret.

GARANTIE

Pour obtenir les conditions générales complètes de la garantie du fabricant, reportez-vous au site web indiqué au dos de ce livret.

Notre politique a pour objectif le développement et l'amélioration continus et, par conséquent, nous ne pouvons pas garantir la stricte exactitude de toutes nos illustrations et spécifications - des modifications peuvent avoir été apportées postérieurement à la publication.

Directives européennes
En tant que producteur et fournisseur d'appareils de cuisson, nous sommes déterminés à protéger l'environnement et nous sommes en conformité avec la directive DEEE. Tous nos produits électriques sont étiquetés en conséquence avec le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix. Elle indique que ces produits doivent être amenés à un des points de collecte reconnus, tels que des sites des autorités locales/centres de recyclage locaux, à des fins d'élimination en fin de vie.

Cet appareil est conforme aux directives européennes communautaires (CE) en matière d'appareils à usage domestique et d'appareils électriques et à gaz similaires, le cas échéant.

Cet appareil est conforme à la directive européenne 2009/125/CE en matière d'exigences d'éco conception applicables aux produits liés à l'énergie.

AVANT D'UTILISER LE PRODUIT

- Assurez-vous que vous avez enlevé tous les emballages et protections. Certains des éléments à l'intérieur de l'appareil peuvent faire l'objet d'un emballage complémentaire.
- Il est recommandé de mettre en marche le four et/ou le gril pendant quelques instants. Cela permettra de brûler et d'éliminer tout résidu subsistant suite à la fabrication. Une odeur pourra se dégager au cours de cette opération - mais il n'y a aucun souci à se faire et le processus est sans danger.
- Il est recommandé de laver les grilles de support, le plateau de cuisson, le grilloir et le support du grilloir avec de l'eau savonneuse chaude. Cela fera disparaître le film d'huile de protection.

Attention : Cet appareil est seulement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, chauffage des pièces habitables par exemple.

AVERTISSEMENT !

Cet appareil et ses accessoires accessibles peuvent atteindre des températures élevées en cours d'utilisation. Il faut être prudent et éviter de toucher tout élément chauffant. Les enfants de moins de 8 ans devront être tenus éloignés de l'appareil à moins qu'ils ne soient placés sous surveillance constante.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants agés de 8 ans et plus et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant de connaissances ou d'expérience si ceux/celles-ci ont reçu des instructions ou ont été supervisé(e)s de manière à utiliser l'appareil en toute sécurité et à en appréhender les dangers. Les enfants ne devront pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne devront pas se charger du nettoyage ou de la maintenance en l'absence de supervision.

AVERTISSEMENT ! En l'absence de surveillance, le fait de cuire sur la plaque en utilisant de l'huile ou de la graisse peut s'avérer dangereux

et peut entraîner un début d'incendie.

NE JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau mais, arrêter l'appareil puis couvrir les flammes avec un couvercle ou une couverture humide.

AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie : Ne pas stocker de produits sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT ! L'entretien ne pourra être effectué que par du personnel autorisé.

AVERTISSEMENT ! L'appareil ne devrait jamais être débranché de l'alimentation principale en cours d'utilisation, car cela affecterait gravement la sécurité et la performance, eu égard, en particulier, à l'élévation des températures de surface et aux éléments alimentés au gaz qui ne fonctionneront pas correctement. Le ventilateur de refroidissement (si installé) est conçu pour continuer à fonctionner après avoir placé le bouton de commande sur arrêt.

AVERTISSEMENT ! Ne pas vaporiser d'aérosols dans les environs de l'appareil lorsque ce dernier est utilisé.

AVERTISSEMENT ! Ne pas emmagasiner ou utiliser de liquides inflammables à proximité de l'appareil.

AVERTISSEMENT ! Ne pas apporter de modifications à l'appareil.

AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser de nettoyants fortement

abrasifs ni de grattoirs métalliques aiguisés pour nettoyer la porte vitrée du four car ils pourraient rayer la surface, ce qui pourrait conduire à l'éclatement du verre.

AVERTISSEMENT !
NE PAS faire fonctionner l'appareil si le panneau en verre n'est pas parfaitement en place.

AVERTISSEMENT !
Il existe un risque de choc électrique, toujours vérifier que vous avez éteint et débranché votre appareil avant de commencer. Laisser toujours l'appareil se refroidir avant de changer l'ampoule.

AVERTISSEMENT !
Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être tenus éloignés.

AVERTISSEMENT !
Ne jamais poser des aliments ou des plats sur la base du four principal, c'est là que se trouve l'élément chauffant et une surchauffe pourrait survenir.

AVERTISSEMENT !
Ne modifier, en aucune manière, les panneaux externes de cet appareil.

AVERTISSEMENT !
Cet appareil doit être mis à la terre.

AVERTISSEMENT !
La température de l'élément supérieur devient très élevée en cours d'utilisation, éviter par conséquent de le toucher.

AVERTISSEMENT GAZ
Si vous sentez du gaz :

Ne pas essayer de mettre un quelconque appareil sous tension.

Ne pas toucher les boutons électriques.

Contactez immédiatement votre fournisseur de gaz.

Attention : Cet appareil est seulement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, chauffage des pièces habitables par exemple.

AVERTISSEMENT :- Ne pas utiliser la table de cuisson si le verre est fissuré car des pièces électriques sont situées immédiatement en dessous. Pour prévenir le risque de choc électrique, couper l'alimentation secteur de la table au niveau de la prise et appeler pour organiser un dépannage.

Le verre céramique peut s'échauffer lors de la cuisson ; bien que la zone de cuisson proprement dite ne génère pas de chaleur. La chaleur produite est restituée par conduction par les casseroles chaudes.

Ne pas laisser les câbles électriques enjamber la table de cuisson ou s'en rapprocher.

AVERTISSEMENT :- Ne pas poser d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface de la table car il pourraient s'échauffer.

AVERTISSEMENT :- Assurez-vous d'éteindre la zone de cuisson concernée,

individuellement ou au moyen de la touche marche/arrêt centrale lorsque la cuisson est terminée, ne pas compter sur le système de détection automatique de casserole pour «éteindre» l'appareil.

L'appareil ne devra jamais être débranché du secteur en cours d'utilisation, car cela affecterait sérieusement les performances et la sécurité pour ce qui concerne, en particulier, l'élévation des températures de surface et le mauvais fonctionnement des pièces alimentées au gaz. Le ventilateur de refroidissement (s'il est installé) est conçu pour continuer à tourner après fermeture du bouton de commande.

Cette table de cuisson à induction est conforme aux normes EMC et EMF applicables. Elle ne devrait donc pas interférer avec d'autres appareils électroniques. Les personnes portant un pacemaker ou tout autre implant électrique devront vérifier auprès de leur docteur ou du fabricant de l'implant si ces implants sont compatibles et à sécurité positive, le pacemaker doit être conçu conformément aux réglementations applicables.

GÉNÉRALITÉS

FOUR / GRIL

Faire

- Faire constamment attention en retirant la nourriture du four car la zone entourant la cavité peut être chaude.
- Toujours utiliser des gants de protection en manipulant tout ustensile ayant résidé dans le four car cet instrument sera chaud.

- S'assurer toujours que les grilles de support sont correctement positionnées entre deux guides de glissement. Ne pas placer ces grilles au dessus du guide supérieur, car le système ne sera pas stable et pourra entraîner déversements ou blessures.
- Toujours utiliser le Rappel de la Minuterie (si installé) si vous laissez le four sans surveillance - cela réduit le risque de brûler la nourriture.

Ne pas faire

- Ne rien poser sur la porte lorsque celle-ci est ouverte.
- Ne pas enrouler de film aluminium autour des grilles de support ou faire que ce film obstrue le flux des fumées.
- Ne pas étendre de serviettes près du four lorsqu'il est en marche ; car cela crée un risque d'incendie.
- Ne pas retirer de lourds plats, tels que dindes ou grosses pièces de viande du four en les laissant sur les grilles sorties, car ils pourraient basculer et tomber.
- Ne pas utiliser cet appareil pour chauffer autre chose que de la nourriture et ne pas l'utiliser pour chauffer une pièce d'habitation.

TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Certaines parties de l'appareil peuvent atteindre une température élevée en cours de fonctionnement. Toujours s'assurer que les enfants sont sous surveillance lorsqu'ils se trouvent à proximité de l'appareil.

Toujours placer les casseroles au centre de la zone de cuisson et orienter les poignées dans une direction sûre afin qu'elles ne puissent pas être accidentellement heurtées ou saisies.

Ne pas laisser de casseroles sur la table de cuisson lorsque vous n'êtes pas aux alentours - les retirer de la zone de cuisson si vous devez quitter la cuisine, même si vous pensez que ce ne sera que pour quelques instants, pour répondre au téléphone ou vous rendre à la porte d'entrée.

Si vous utilisez une plaque chauffante assurez-vous qu'elle est complètement refroidie avant d'essayer de l'enlever de la plaque de cuisson car la chaleur résiduelle peut causer des brûlures. Toujours utiliser des gants pour protéger vos mains.

L'appareil possède un dessus de table de cuisson en verre, assurez-vous de ne jamais faire glisser les casseroles sur la surface céramique car cela occasionnerait des rayures et des dommages.

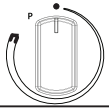
Ne pas se servir de la surface de la table de cuisson comme planche à découper ou en tant que zone de préparation de la nourriture, car cela pourrait avoir pour effet de l'endommager.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON - INDUCTION

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

- Les diffuseurs mijoteurs du commerce ne devraient pas être utilisés car ils génèrent des températures excessives qui peuvent endommager la surface et constituer un danger.
- Ne pas placer de film aluminium ou d'ustensiles en plastique sur le verre céramique car ceux-ci pourraient fondre et endommager la surface.
- Ne pas se servir de la table de cuisson vitrocéramique en tant que surface de rangement.
- Lorsque la cuisson s'effectue avec de la graisse ou de l'huile, ne pas laisser sans surveillance.
- Orienter les poignées de casserole en position sûre, afin qu'elles soient hors de portée des enfants, ne se trouvent pas en surplomb de l'appareil et ne puissent pas être accidentellement heurtées.
- Placer les casseroles au centre des éléments de la plaque de cuisson.
- Ne pas se servir de la surface de la table de cuisson comme planche à découper ou en tant que zone de rangement, car la probabilité d'endommager la surface serait accrue - cf. des ustensiles en plastique placés sur une plaque chaude pourraient fondre dessus et endommager la surface vitrocéramique.
- Soyez prudent(e) lorsque vous cuisez de la nourriture dans de l'eau salée, ou des aliments contenant de grandes quantités de sucre, de sirop ou de confiture - s'ils se déversent sur des zones chaudes de la plaque de cuisson, ils pourront endommager cette dernière.
- Toujours poser les casseroles sur la surface ou les retirer verticalement plutôt que de les faire glisser sur la surface afin d'éviter de la rayer ou de faire des marques.
- Si vous utilisez du papier absorbant mouillé pour éliminer les dépôts sur une zone tiède de la plaque de cuisson, faire attention afin d'éviter toute brûlure due à la vapeur.
- Ne pas utiliser de poudres de nettoyage abrasives, de tampons métalliques en laine d'acier, de tampons plastiques imbibés, de détergents, de produits javellisés, de détachants baignoire, ou de décapants chimiques pour fours ; car tous ces types de produits endommageront la plaque vitrocéramique.
- Les casseroles ne devront pas venir en contact avec les bordures colorées lorsqu'elles sont utilisées car cela pourrait entraîner une décoloration de la surface.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Caractéristique	Symbole	Description
Économe en énergie		Le chauffage par induction est le moyen présentant le meilleur rendement énergétique pour cuire des aliments ; il permet de chauffer et d'atteindre l'ébullition rapidement
Commandes rotatives		Commandes à simple bouton rotatif offrant tous les avantages de la technologie par induction
Affichage numérique		Affichage de la plaque de cuisson caché jusqu'à ce qu'il "s'allume"
Nombre de niveaux de puissance	**10**	Réglage précis et reproductible des commandes
Passage en Surpuissance		Passage temporaire en surpuissance d'une zone de cuisson caractérisé par un gain notable de 25%
Détection des casseroles		Vous indique si ce sont les bonnes casseroles qui sont utilisées et contribue à économiser de l'énergie. L'alimentation se coupe automatiquement lorsqu'on retire une casserole
Détection de surchauffe d'une casserole	**Oui**	Contribue à protéger les ustensiles de cuisson contre la surchauffe en apportant un niveau supplémentaire de sécurité non présent sur les autres types de plaques de cuisson
Témoins de Chaleur Résiduelle		Vous préviennent de l'existence de surfaces chaudes mais indiquent également que la chaleur résiduelle peut être utilisée temporairement comme zone de maintien à température
Arrêt Vacances	**Oui**	Soyez assuré que cette plaque de cuisson s'éteindra d'elle-même si elle n'est pas utilisée

A propos de la plaque de cuisson

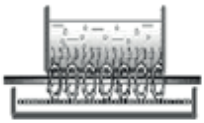
La plaque de cuisson à induction met en œuvre la technologie de cuisson présentant le meilleur rendement énergétique disponible.

Le système par induction conduit à des temps de chauffe et de refroidissement idéaux pour les casseroles - vous disposez de commandes rapides, précises et reproductibles.

L'induction ne chauffant que la casserole, il n'y a pas de déperdition de chaleur durant le processus de cuisson, ce qui, par conséquent, limite la quantité de chaleur dégagée dans la cuisine.

Réglage Automatique de la Puissance

Les plaques à induction possédent un système unique de réglage de la puissance qui adapte automatiquement la puissance à la taille du fond de la casserole. Ceci garantit qu'il n'y a pas de gaspillage d'énergie.



Petite Casserole

Grande Casserole

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON - INDUCTION

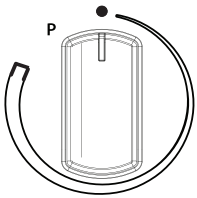
FONCTIONS DE BASE DE LA PLAQUE DE CUISSON

Mise en Marche initiale (mise sous tension de plaque de cuisson)

Après avoir branché la plaque de cuisson sur le secteur, tous les segments d'affichage s'illuminent (allumés) et un bip sonore résonne.

Ensuite, la plaque de cuisson s'initialise, tous les affichages se désactivent (les LEDs s'éteignent) et un bip sonore résonne.

S'il existe un problème d'initialisation ou, si un bouton de commande n'est pas sur la position arrêt, tous les affichages resteront allumés jusqu'à ce que le problème d'initialisation ait été réglé ou que les boutons de commande aient été placés sur arrêt.



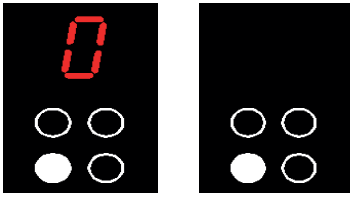
"Marche" / "Arrêt" de la plaque de cuisson

Pour mettre la plaque de cuisson en "Marche" tourner le bouton de la zone de cuisson choisie dans le sens horaire pour mettre cette zone de cuisson à la puissance souhaitée (1 à 9). L'affichage puissance s'allumera immédiatement et émettra un "bip".

Pour "Arrêt" la plaque de cuisson tourner le bouton de commande dans le sens antihoraire et le placer sur la position "Arrêt".

Lorsqu'on éteint une zone de cuisson, un bit est émis et l'affichage correspondant indique le niveau de puissance "0". 10 secondes après l'arrêt, un bit est émis et l'affichage correspondant s'éteint (ainsi qu'indiqué ci-dessous)

Fonction de Sécurité "o" des boutons de commande



Si à un quelconque moment le symbole "o" est apparent, cela signifie qu'un bouton de commande a été oublié et qu'il doit être remis en position arrêt (réinitialisation) avant que la plaque puisse être utilisée. Ceci a pour but de s'assurer qu'une zone de cuisson n'a pas été accidentellement activée (cf. placer le bouton de commande sur arrêt puis le remettre sur marche pour poursuivre l'utilisation).

Emplacement de grille

Des grandes poêles et des plaques de grill peuvent être placées sur les deux zones de gauche.

Les grilles et poêles vides ou sèches peuvent chauffer très rapidement lorsque la puissance est réglée à 5 ou plus, et peuvent, si elles ne sont pas étroitement surveillées, engendrer un avertissement de surchauffe indiqué par un « C » clignotant. L'unité d'induction diminuera automatiquement la puissance utilisée jusqu'à ce que la plaque ait suffisamment refroidie. Une fois que la plaque a refroidi à un niveau acceptable, la puissance sera automatiquement restaurée et le « C » clignotant cessera. Vous pouvez continuer la cuisson en utilisant la chaleur restant pendant que la plaque refroidi avec le « C » clignotant

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON - INDUCTION

Passage en Surpuissance

Passage temporaire en surpuissance d'une zone de cuisson caractérisé par un gain de 25% environ. Toutes les zones peuvent être mises en surpuissance pour une durée allant jusqu'à 10 minutes.

Lorsque le passage en surpuissance est sélectionné, un bip est émis et l'affichage correspondant fait apparaître le symbole **"P"**.

La fonction passage en surpuissance n'est utilisable que pendant une période limitée. Au delà de 10 minutes de fonctionnement en surpuissance, un bip est émis et l'affichage correspondant fait apparaître le symbole **"o"**.

Le bouton de commande correspondant doit être remis en position arrêt (réinitialisation) avant qu'un nouveau niveau de puissance puisse être défini sur la zone de cuisson. (cf. placer le bouton de commande sur arrêt puis le remettre sur marche pour poursuivre l'utilisation).

Détection des casseroles

Le symbole **"U"** ci-dessus apparaît lorsqu'une zone a été activée mais qu'aucune casserole n'a été posée sur la zone de cuisson.

Si le symbole **"U"** ne disparaît pas lorsqu'on place une casserole sur la zone, cela indique que la casserole choisie n'est pas compatible avec la cuisson par induction.

Remarque : Cela signifie que la plaque de cuisson ne consomme de l'énergie que lorqu'une casserole adéquate est posée sur la zone ; ceci réduit la quantité d'énergie consommée lors du processus de cuisson ; cf. lorsque vous retirez votre casserole de la zone, la plaque réduit automatiquement la puissance et ne se réactive que lorsque vous replacez la casserole.

Casseroles et ustensiles de cuisson pour plaques à induction

Les casseroles et ustensiles de cuisson pour zones de cuisson à induction doivent être constitués de matériaux ferreux tels que la fonte et posséder des propriétés magnétiques. Leur base doit également avoir un diamètre correct.

Il est essentiel d'utiliser des casseroles de bonne qualité, à fond plat.

Si une casserole laisse un vide important au milieu de la zone de cuisson, la précision du capteur de température pourra être compromise.

Toujours s'assurer que le fond des casseroles est sec avant de les utiliser sur la plaque de cuisson.

Afin de vérifier si la casserole est compatible, placer un aimant sur le fond de la casserole. Si l'aimant ne tient pas sur la casserole, cette dernière n'est pas compatible avec les plaques de cuisson par induction.

Attention : Les casseroles induction ne sont pas toujours de qualité égale, qui dépend de leur fabrication. Les casseroles dotées de fonds émaillés/laminés/encapsulés peuvent s'avérer difficiles à détecter s'il s'agit, en particulier de petites casseroles (cf. pots à lait).

Ce problème n'est pas lié à la plaque de cuisson par induction mais au type de casserole. **Elles peuvent présenter des fonds qui sont magnétiques mais ne sont pas suffisamment épais !** Si vous rencontrez des problèmes avec de petites casseroles, nous recommandons d'essayer avec une casserole plus large ou avec une casserole de fabrication différente. Les casseroles robustes en fonte ont de meilleures performances.

Zone de Cuisson à Induction	Diamètre Minimal Recommandé (mm)
AVG (LHF)	150
ARG (LHR)	120
ARD (RHR)	150
AVD (RHF)	120

Ustensiles incompatibles avec les plaques à induction :

Ustensiles en cuivre, en acier inoxydable, en aluminium, en verre allant au four, en bois, en céramique ou en terre cuite.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON - INDUCTION

Protection des Casseroles contre la Surchauffe

La plaque est équipée de systèmes de sécurité complémentaires qui contribuent à protéger les ustensiles de cuisson contre la surchauffe en apportant un niveau supplémentaire de sécurité non présent sur les autres types de plaques de cuisson, telles que plaques céramique ou au gaz.

Ceci contribue à minimiser le risque d'incendie consécutif à une mauvaise utilisation de la plaque de cuisson.

Si un une situation de surchauffe survient, la plaque affichera un code approprié qui est décrit dans le "tableau des codes d'état de la plaque" (page suivante).

Température Approximative de la Vitre °C	Action de la Plaque
190	Réduction Automatique de la Puissance
220	Coupure Automatique de l'Alimentation

Remarque :

Le contrôle de sécurité de température des casseroles n'est envisageable qu'avec des casseroles de qualité à fond plat, compatibles avec la cuisson par induction. Des casseroles de mauvaise qualité peuvent entraîner la présence de vides entre la vitre et la casserole, ce qui affecte la précision du contrôle de la température.

Témoins de Chaleur Résiduelle "H"

Si la température de la surface de la vitre est supérieure à 65°C lorsque la zone de cuisson est éteinte, un **"H"** apparaîtra sur l'affichage de la zone de cuisson jusqu'à ce que la température de la surface de la vitre tombe en dessous de 55°C approximativement.

Cette fonction vous prévient, non seulement, de l'existence de surfaces chaudes mais indique également que la chaleur résiduelle peut être utilisée temporairement comme zone de maintien à température.

Remarque :

La zone de cuisson proprement dite ne s'échauffe pas, mais la vitre céramique monte en température sous l'effet de la casserole chauffée qui restitue de la chaleur sur la vitre de la plaque de cuisson.

Veille Automatique

La plaque de cuisson s'éteindra automatiquement si elle reste active (avec la casserole) pendant une période prolongée, voir durées maximales de fonctionnement ci-dessous.

Niveau de Puissance	Durées Maximales de Fonctionnement - heures
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
"P" (Passage en Surpuissance)	Maximum : 10 minutes

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON - INDUCTION

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

La plaque de cuisson dégage une odeur la première fois qu'on l'utilise

Chauffer une casserole remplie d'eau sur chaque zone pendant une demi-heure.

Les casseroles font un bruit lors de la cuisson

Ceci provient de la vibration due au transfert d'énergie de la plaque vers la casserole. Pour un réglage élevé ceci est plutôt normal avec certains types de cocottes. Cela n'endommagera pas la plaque de cuisson.

La plaque de cuisson émet un léger bruit de cliquetis

Ceci est dû à la distribution d'énergie entre deux zones de chauffe sur un même coté de la plaque de cuisson.

Le ventilateur continue de tourner pendant quelques minutes après avoir arrêté la plaque de cuisson

C'est pour refroidir l'électronique.

La plaque de cuisson ne fonctionne pas, les témoins ne s'allument pas

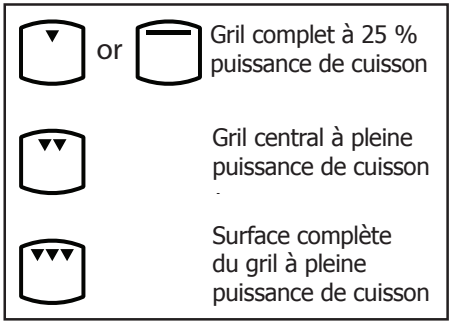
L'alimentation électrique ne parvient pas jusqu'à l'appareil (alimentation ou connexion défectueuses) ; vérifier les fusibles et le disjoncteur de coupure. Se référer au diagramme de résolution des problèmes. Essayer également de mettre en marche/ arrêter l'appareil afin de réinitialiser l'électronique, si le problème persiste appeler le service dépannage client pour une assitance plus poussée.

Codes État de la Plaque de cuisson	Description de l'État de la Plaque de cuisson	Action
"r"	Réglage maximal de puissance atteint (seulement pour les versions 13 Amp)	Réduire le réglage de puissance sur les autres zones, se référer à la section utilisateur
"o"	Indique qu'un bouton de commande a été laissé en position marche	Tourner le bouton pour le mettre en position arrêt
"U"	Indique qu'il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson ou que celle présente est incompatible	S'assurer que la taille de la casserole est correcte et que la casserole est compatible avec l'induction
"F/C"	Indique que le panneau d'affichage a été en surchauffe	Retirer toute casserole chaude de la zone d'affichage et laisser cette dernière refroidir, le fonctionnement normal reprendra après refroidissement
"C"	Température Excessive du Foyer. Le produit se réinitialisera. Indique une surchauffe de la casserole	Laisser la plaque de cuisson se refroidir
"c"	Température Excessive de la Bobine d'Induction	Vérifier l'installation et si la plaque de cuisson est librement ventilée. Laisser refroidir. Le fonctionnement normal reprendra après refroidissement
"H"	Chaleur Résiduelle	"H" s'éteindra lorsque la température de la surface vitrée tombe en dessous de 55°C

UTILISATION DU GRIL - ÉLECTRIQUE

Attention : Les pièces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation du gril - les tenir hors de portée des enfants.

Utilisation du gril


or
Gril complet à 25 % puissance de cuisson
Gril central à pleine puissance de cuisson
Surface complète du gril à pleine puissance de cuisson

Important : La porte du gril doit être entièrement ouverte pendant l'utilisation du gril.

Ouvrir la porte du gril. Placer le bouton sur le réglage souhaité. Pour de meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de préchauffer le double gril pendant 3 minutes et le gril simple pendant 5 minutes.

Pour faire griller des aliments en petites quantités, le gril central (économique) peut être utilisé en retournant la grille du gril. Pour des quantités d'aliments plus importantes, l'ensemble du gril peut être utilisé.

Pousser la lèchefrite vers l'arrière des rainures pour la placer sous le gril.

La vitesse de gril peut être contrôlée en réglant les paramètres du gril ou en plaçant la grille plus haut ou plus bas. Pour toaster et pour griller des aliments comme du bacon, des saucisses ou des steacks, placer la grille en position haute. Pour des aliments plus épais, comme des côtelettes ou du poulet, placer la grille en position médiane ou basse.

La grille du gril, placée à l'intérieur de la lèchefrite, peut être retournée pour offrir une position haute ou basse. Elle peut également être retirée.

Pour couper l'appareil, placer le bouton en position OFF.

Utilisation d'une feuille d'aluminium
L'utilisation d'une feuille d'aluminium pour couvrir la lèchefrite ou pour envelopper des aliments avant de les placer sous le gril risque de provoquer un incendie.

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le gril est allumé, le ventilateur de refroidissement s'allume pour maintenir la plaque frontale et les boutons à une température acceptable pendant l'utilisation. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'extinction du gril.

Pendant l'utilisation, le ventilateur peut alterner des cycles d'allumage/extinction : cette situation est normale.

UTILISATION DU FOUR À CHAUFFAGE PAR LE HAUT - ÉLECTRIQUE (SI INSTALLÉ)

Lorsque vous cuisez, tenez les enfants éloignées du four.

Attention : L'élément chauffant supérieur du four devient extrêmement chaud lorsqu'on l'utilise, faire, par conséquent, extrêmement attention afin de ne pas le toucher.

Le four à chauffage par le haut est un four conventionnel.

Remarque : Le four à chauffage par le haut n'est pas commandé par le programmateur.

Pour mettre en marche le four à chauffage par le haut

Faire tourner le bouton de contrôle de la température afin d'atteindre la température désirée.

Le voyant rouge du thermostat s'allumera jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte, puis il s'éteindra; il s'allumera puis s'éteindra périodiquement alors que le thermostat fonctionne pour garder la température sélectionnée.

Pour arrêter, remettre le bouton de commande du four à chauffage par le haut sur la position arrêt.

Important : Ne jamais poser d'ustensiles directement sur la base du four, ou couvrir celle-ci avec du film aluminium car cela pourrait occasionner une surchauffe de l'élément. Toujours poser les ustensiles sur la grille support.

Le ventilateur de refroidissement

Lorsque le four à chauffage par le haut est mis en marche, vous entendrez le ventilateur de refroidissement démarrer - cela permet de maintenir la façade et les boutons de commande de l'appareil frais pendant la cuisson. Le ventilateur peut continuer à fonctionner pour un certain laps de temps après avoir arrêté le four avec le bouton de commande.

Préchauffage

Le four doit être préchauffé lorsqu'il s'agit de cuire des aliments congelés ou refroidis, et nous recommandons de préchauffer le four pour les préparations avec levure, les pâtes, soufflés et les génoises.

Préchauffer le four jusqu'à ce que le voyant rouge du thermostat s'éteigne pour la première fois, cela pourra prendre jusqu'à 15 minutes selon la température sélectionnée.

Si vous ne préchauffez pas le four, les temps de cuisson indiqués dans le guide suivant devront éventuellement être augmentés, puisqu'ils sont basés sur un four préchauffé.

Positions des grilles

Il existe 3 positions de grille qui sont repérées depuis le bas du four vers le haut, par conséquent la position de grille 1 est la plus basse.

Pour la cuisson d'aliments congelés ou refroidis, utiliser la position de grille la plus haute possible, tout en réservant un espace raisonnable entre la nourriture et l'élément supérieur.

La grille support du four doit être positionnée avec son pied à l'arrière du four et dirigé vers le haut. Placer les moules de cuisson et plats à rôtir au milieu des grilles support et, sauter une position entre les grilles pour permettre une bonne circulation de la chaleur.

Lorsque le four à chauffage par le haut est utilisé

Le processus de cuisson implique que de l'air chaud soit expulsé au travers d'un évent en partie haute du(des) four(s). Lorsque l'on ouvre la porte du four, il faut faire attention afin d'éviter tout contact avec de l'air potentiellement chaud, car cela pourrait incommoder des personnes dont la peau est sensible. Nous recommandons que vous saisissiez la poignée de la porte du four par le bas.

UTILISATION DU FOUR À CHAUFFAGE PAR LE HAUT - ÉLECTRIQUE (SI INSTALLÉ)

GUIDE DE CUISSON DU FOUR À CHAUFFAGE PAR LE HAUT

Temps de cuisson

Ces temps sont basés sur la cuisson dans un four préchauffé.

Ces temps de cuisson sont approximatifs, car la taille et le type de plat à cuisiner auront une influence sur ces durées, de même que les préférences personnelles.

Positions des grilles

En règle générale, pour la cuisson d'aliments congelés ou refroidis, utiliser la position de grille la plus haute possible, tout en réservant un espace raisonnable entre la nourriture et l'élément supérieur. Suivre les instructions données sur l'emballage.

Températures de cuisson

Les réglages température et temps de cuisson donnés dans les Guides de Cuisson sont basés sur des plats préparés avec de la margarine en plaquette. Si l'on utilise de la margarine molle en tube il pourra s'avérer nécessaire de diminuer les réglages température. Si une recette suggère un réglage de température différent de celui indiqué dans le guide, la recommandation de la recette devra être suivie.

Parce que le four à chauffage par le haut est plus compact, il pourra s'avérer nécessaire de réduire de 20°C les températures spécifiées dans les recettes.

Se servir du guide de cuisson en tant que référence pour sélectionner les températures à utiliser.

Produit	Température °C	Positions de la grille	Temps de cuisson approximatif
Petits gâteaux	180	1	15 - 20 minutes
Génoise	160	1	20 - 25 minutes
(2 x 180mm / 7")			
Génoise roulée	200	1	8 - 12 minutes
Tarte aux fruits semi	140	1	2¼ - 2¾ heures
riche			
(180mm x 7")	215	1	10 - 15 minutes
Scones	90 - 100	1	2 - 3 heures
Meringues			
Pâte brisée	200 - 210	1	Dépend du type et de la taille
Pâte feuilletée	200 - 210	1	du plat cuisiné et, aussi, de la
Pâte à choux	200 - 210	1	garniture.
Biscuits	160 - 200	2	10 - 20 minutes
Gâteau de Savoie	150	1	30 - 45 minutes
Flan au lait	140	1	2 - 2½ heures

UTILISATION DU FOUR PRINCIPAL - ÉLECTRIQUE

Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsqu'on utilise le four. Les enfants devraient être tenus à l'écart.

Pour mettre le four en marche.

Placer le(s) bouton(s) de commande du four sur les réglages souhaités.

Le voyant rouge du thermostat (si installé) sera allumé jusqu'à ce que la température choisie soit atteinte puis il s'éteindra; il s'allumera et s'éteindra ensuite périodiquement alors que le thermostat fonctionne pour garder la température choisie.

Pour éteindre, tournez le bouton de commande vers la position 'off'. (arrêt)

Lorsque le four est utilisé

Le processus de cuisson suppose que de l'air chaud soit expulsé au travers d'un évent dans le four. Lorsque l'on ouvre le four, il faut faire attention afin d'éviter tout contact avec de l'air potentiellement chaud, car cela pourrait incommoder des personnes dont la peau est sensible. Nous recommandons que vous saisissiez la poignée de la porte du four par le bas.

PRÉCHAUFFAGE

Four ventilé

Lorsque l'on fait cuire des mets fragiles tels qu'un soufflé ou des gougères ou, lorsqu'on cuit du pain, il est recommandé de préchauffer le four jusqu'à ce que le néon s'éteigne une première fois. Pour les autres types de cuisson, le préchauffage n'est pas forcément requis.

Four conventionnel

Le préchauffage est toujours requis.

Fonctionnement manuel (ventilé seulement)

Le programmateur doit être réglé sur fonctionnement manuel avant de pouvoir utiliser le four principal. Si A (Automatique) figure sur l'affichage, remettre le four en manuel en appuyant simultanément sur les boutons haut et bas. Tout programme préalablement enregistré sera annulé.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner quand le four principal est en marche et peut continuer à fonctionner pour un certain temps lorsque le four a été éteint.

MOBILIER DU FOUR

Grilles support du four

La grille support du four doit être positionnée avec son pied à l'arrière du four et dirigé vers le haut.

Placer les moules de cuisson et plats à rôtir au milieu des grilles support et, sauter une position entre les grilles pour permettre une bonne circulation de la chaleur.

Moules de cuisson et Plats à Rôtir

Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson et, plus, dorer les mets, il est recommandé d'utiliser des moules de cuisson et plats à rôtir dont les dimensions sont les suivantes;

Moule de cuisson 350mm x 250mm

Un moule de cuisson de cette dimension pourra contenir jusqu'à 12 petits gâteaux.

Plat à rôtir 370mm x 320mm

Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisson de bonne qualité. Des moules et plats de mauvaise qualité peuvent se déformer à la chaleur et donner lieu à une cuisson irrégulière.

Réglage Cuisson Lente (S ou 100°C)

- Assurez-vous que les aliments congelés sont complètement décongelés avant cuisson.
- Ne pas utiliser la cuisson lente pour des pièces de viande ou de volaille pesant plus de 2¼ kg/4½ livres.
- Préchauffer le four à 170°C et faire cuire pendant 30 minutes, puis régler la commande du four sur S ou 100°C (réglage cuisson lente) pour la durée de cuisson restante.
- Le temps associé à la cuisson lente sera environ 3 fois supérieur à celui correspondant à la cuisson conventionnelle.
- Ne pas ouvrir, sans raison valable, la porte du four en cours de cuisson lente, car cela entraînera des déperditions de chaleur à basses températures.
- Toujours utiliser des récipients munis de couvercles bien ajustés. Dans le cas contraire, insérer un film entre le récipient et le couvercle.

Film Aluminium

N'utiliser un tel film que pour couvrir la nourriture ou les plats de cuisson, le fait d'utiliser un film pour recouvrir les grilles support ou la base du four crée un risque d'incendie.

Cuisson avec un four ventilé

Comme il s'agit d'un four à grande efficacité, vous pourrez constater un échappement de vapeur lorsque vous ouvrez la porte du four. Veuillez faire attention en ouvrant cette porte.

Si vous avez l'habitude de cuire avec un four conventionnel vous découvrirez nombre de différences en ce qui concerne la cuisson avec un four ventilé qui suppose une approche différente :

Il n'existe pas de zones plus chaudes dans un four ventilé car le ventilateur de convection à l'arrière du four assure une température uniforme partout à l'intérieur du four.

Ceci est une solution idéale pour la cuisson en batterie - cf. lorsqu'on organise une fête et que tous les plats doivent être cuits dans le même laps de temps.

Les aliments sont cuits à une température plus basse que dans un four conventionnel, si bien qu'il faudra peut-être réduire la température de référence de la recette. Veuillez vous référer au graphique de conversion.

En général le préchauffage n'est pas nécessaire car un four ventilé s'échauffe rapidement.

Il n'y a pas d'échange de saveurs dans un four ventilé, ce qui signifie que vous pouvez faire cuire des aliments très odorants tels que du poisson en même temps que des aliments neutres - cf. flans au lait.

Lorsque vous faites cuire en batterie des mets qui lèvent durant la cuisson - cf. du pain - assurez-vous toujours que suffisamment d'espace a été réservé entre les étages pour permettre le gonflement.

Notes :

Lorsque l'on utilise 2 étages ou plus, il peut s'avérer nécessaire d'augmenter légèrement la durée de cuisson.

Les 2 grilles support du four étant plus larges que pour la plupart des fours, il est possible de faire cuire 2 plats par étage - cf. 2 génoises ou 2 ragoûts.

Bien que vous deviez toujours garder à l'esprit la nécessité de «faciliter la libre circulation de l'air» en choisissant soigneusement moules et plats, il est possible de faire cuire, en même temps, dans le four, un repas complet et, éventuellement, un supplément pour le congélateur.

Lorsque vous ferez cuire des rôtis, vous constaterez que la projection de graisses est minimisée, ce qui résulte, en partie, de températures de four plus basses, et ce qui permettra de réduire le nettoyage du four au minimum.

UTILISATION DU FOUR PRINCIPAL - ÉLECTRIQUE

Parce qu'un four ventilé assure une distribution uniforme de la température à l'intérieur du four, il n'est pas nécessaire de respecter les positions des grilles préconisées dans le guide de cuisson.

Il n'est pas nécessaire d'intervertir les plats entre les différentes grilles support en cours de cuisson, comme ce serait le cas dans un four conventionnel.

Pour faciliter la libre circulation de l'air

Placer les grille support de façon régulière dans le four et laisser de l'espace au niveau du toit et de la base du four.

Si plusieurs plats à rôtir et moules de cuisson doivent être placés sur une même grille support, réserver un espace minimum de 25 mm entre eux et par rapport aux parois du four.

Décongélation et refroidissement dans le four principal

Pour décongeler des aliments congelés, placer le bouton de commande du four principal sur la position décongélation et placer la nourriture au centre du four puis fermer la porte.

Pour refroidir des aliments après cuisson et avant de les mettre au réfrigérateur ou au congélateur, placer le bouton de commande du four principal sur la position décongélation et ouvrir la porte.

Durées de décongélation

Petits morceaux ou morceaux fins de poisson ou viande surgelée – ex : filets de poisson, crevettes, et haché, environ 1 à 2 heures.

Placer les aliments en une seule couche pour réduire la durée de décongélation.

Une casserole de taille moyenne ou un ragoût prend environ 3 à 4 heures.

Un poulet de 1,5 kg prêt à cuire au four prend environ 5 heures, retirez les abats dès que possible.

Attention

Ne pas décongeler une volaille farcie avec cette méthode.

Ne pas décongeler des grandes portions de viande ou de volaille de plus de 2kg avec cette méthode.

Ne jamais placer des aliments non cuits à décongeler à coté d'aliments cuits à refroidir, cela peut entraîner une contamination croisée.

La décongélation de viande, de volailles, et de poisson peut être accélérée en utilisant cette méthode mais assurez-vous qu'ils sont complètement décongelés avant cuire à fond. Placer la viande et la volaille sur un trépied dans le récipient.

GUIDE DE CUISSON DU FOUR PRINCIPAL

Températures et temps de cuisson

Les réglages température et temps de cuisson donnés dans le guide de cuisson sont basés sur des plats préparés avec de la margarine en plaquette. Si l'on utilise de la margarine molle en tube il pourra s'avérer nécessaire de diminuer les réglages température.

Réserver suffisamment d'espace entre les étages pour la nourriture qui lève en cours de cuisson.

Ne pas placer d'éléments sur la base du four car cela pourrait empêcher la libre circulation de l'air.

UTILISATION DU FOUR PRINCIPAL - ÉLECTRIQUE

Note : comme il s'agit d'un four à grande efficacité il sera nécessaire d'apporter quelques ajustements aux températures de cuisson conventionnelles. Le tableau suivant indique les températures de cuisson conventionnelles, les températures d'efficacité « A » et les repères gaz. Pour atteindre des résultats optimaux, les températures conventionnelles devront être converties en températures d'efficacité « A ».

Par exemple, un plat qui cuirait normalement à une température conventionnelle de 180 °C, cuira maintenant à une température d'efficacité « A » de 160°C.

Température conventionnelle (°C)	Four efficacité « A » (°C)	Repère gaz
100	100	1/4
110	110	1/4
130	120	1/2
140	130	1
150	140	2
160	150	3
180-190	160	4-5
200	170	6
220	180	7
230	190	8
250	200	9

Type de Nourriture	Réglages Température °C		Durée Approximative	Position de la Grille
Gâteaux	**Conventionnel**	**Ventilé**		
Petits gâteaux	190	160	15 - 25	2 - 4
Génoise	180	160	20 - 30	3
Tarte aux fruits semi riche	150	125	2.5HRS - 3HRS	2
Gâteau de Noël	150	125	2.5HRS - 3HRS	2
Flans				
Pudding pain perdu	170	150	45 - 1hr	3
Crumble aux Fruits	200	175	40 - 1hr	3
Divers				
Pâte à choux :				
petite	220	200	40 - 48	4 - 5
grande	220	200	15 - 20	4 - 5
Pâte brisée	200	180	Dépend de la garniture	4 - 5

Tartes aux fruits traditionnelles

Il ne faut pas oublier que les fours peuvent varier dans le temps, ce qui fait que les temps de cuisson peuvent aussi varier et qu'il est difficile d'être précis pour la cuisson des tartes aux fruits.

Il est donc nécessaire de vérifier la tarte avant de la retirer du four. Insérer une fine broche tiède au centre de la tarte. Si la broche ressort sans traces, la tarte est alors cuite.

- Respecter les températures préconisées dans la recette et les ajuster conformément à la table de conversion.
- N'essayez pas de faire des gâteaux de Noël plus gros que ce qui peut être introduit dans le four, vous devrez faire en sorte qu'il y ait un espace minimal de 25 mm (1 pouce) entre le moule et les parois du four.
- Toujours respecter les températures préconisées dans la recette.
- Afin de protéger une tarte très riche en fruits, enrouler 2 couches de papier brun autour du moule.
- Nous recommandons de ne pas poser le moule à tarte sur des couches de papier brun, car cela pourrait compromettre la bonne circulation de l'air.
- Ne pas utiliser de la margarine molle en tube dans le cas de tartes riches en fruits, à moins que la recette ne le spécifie.
- Toujours utiliser un moule de forme et de taille adaptées aux quantités évoquées dans la recette.

Dinde rôtie

La cuisson d'une dinde est conditionnée par deux types de viande - la chair légère et délicate des blancs, que l'on ne doit pas laisser se dessécher, et la chair plus foncée des cuisses, qui prend plus longtemps à cuire.

Une dinde doit cuire suffisamment longtemps pour que les cuisses soient cuites, et il est par conséquent nécessaire de l'arroser fréquemment. Les blancs peuvent être protégés lorsqu'ils ont bruni.

- S'assurer, toujours, que la dinde est complètement décongelée et que les abats ont été retirés avant de la mettre à cuire.
- La dinde doit cuire à une température de 160°C à 180°C (chaleur tournante) ou de 180°C à 200°C (four conventionnel) à raison de 20 minutes par livre, plus 20 minutes, à moins que l'emballage ne fasse état d'autres instructions.
- La dinde peut être rôtie telle qu'elle, poitrail tourné vers le bas, pendant la moitié de la durée de cuisson, puis retourner pour le reste de la durée de cuisson.
- Si la dinde est farcie, compter 5 minutes de cuisson supplémentaire par livre.
- Si la dinde est recouverte d'une feuille d'aluminium, ajoutez 5 minutes par 500g à la durée de cuisson.

Pour savoir si la dinde est cuite, plantez un couteau fin dans la partie la plus épaisse de la cuisse. Si le jus est clair, la dinde est cuite. Si le jus est encore rose, il faut prolonger le temps de cuisson.

UTILISATION DU FOUR PRINCIPAL - ÉLECTRIQUE

Guide de rôtisserie

Les durées figurant dans le guide de rôtisserie ne sont qu'approximatives, car la taille et l'âge d'une volaille influenceront les durées de cuisson, comme le feront la forme d'une pièce de viande et le volume de l'os qui l'accompagne.

La viande surgelée doit être soigneusement décongelée avant la cuisson. Pour des grandes pièces, il est conseillé de laisser décongeler toute la nuit.

Une volaille surgelée devra être complètement décongelée avant la cuisson. La durée dépend de la taille de la volaille, par exemple une grosse dinde nécessite jusqu'à 48 heures pour décongeler.

L'utilisation d'un trépied avec un plat à rôtir permettra de réduire la projection de graisses et aidera à maintenir l'état de propreté de l'intérieur du four. Une autre manière d'éviter la projection de graisses est de faire cuire des pommes de terre et autres légumes autour de la viande ou de la volaille.

Notes :

- Pour cuire de la viande ou de la volaille farcie, calculez la durée de cuisson à partir du poids total de la viande plus la farce.
- Dans le cas de morceaux en papillote ou de rôtis couverts, et pour les plats mijotés sous couvercle, ajouter 5 minute par livre (450 g) au temps de cuisson calculé.
- Les morceaux de poids inférieur à 1.25kg (2½lb) peuvent nécessiter un temps de cuisson supplémentaire de 5 minutes par livre (450 g).
- Positionner la grille de support de manière à ce que la viande ou la volaille soit bien centrée dans le four.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil après la cuisson d'un rôti non couvert.

Faire cuire dans le four principal à : 160°C - 180°C (ventilé) 180°C - 200°C (conventionnel)		**Temps de Cuisson Approximatif (four préchauffé)**
Boeuf	Saignant À point Bien cuit	20 minutes par 450g (1 livre), plus 20 minutes 25 minutes par 450g (1 livre), plus 25 minutes 30 minutes par 450g (1 livre), plus 30 minutes
Agneau	À point Bien cuit	25 minutes par 450g (1 livre), plus 25 minutes 30 minutes par 450g (1 livre), plus 30 minutes
Porc		35 minutes par 450g (1 livre), plus 35 minutes
Volaille		20 minutes par 450g (1 livre), plus 20 minutes

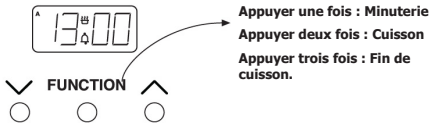
LES PROGRAMMATEURS ALTERNATIFS

Deux types de programmateurs sont abordés dans cette section : le bouton poussoir et la commande tactile. Les deux programmateurs ont les mêmes variantes de symbole et fonctions, la seule différence réside dans leur mode de fonctionnement.

Le programmateur bouton poussoir

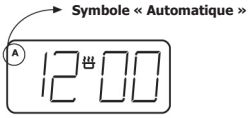
Symbole	Symbole	Signification
⌄	−	**Bas/moins** Utilisé pour diminuer les temps durée/fin de cuisson, enlever des minutes sur la minuterie et régler l'heure courante. Sert aussi à écouter et à sélectionner la tonalité de la sonnerie.
⌃	+	**Haut/plus** Utilisé pour augmenter les temps durée/fin de cuisson, ajouter des minutes sur la minuterie et régler l'heure courante.
FUNCTION ou	**MODE**	**Bouton Fonction** Utilisée pour sélectionner les fonctions associées à cette minuterie. Appuyer une fois pour : Minuterie Appuyer deux fois pour : Temps de cuisson Appuyer trois fois pour : Fin de cuisson. La façon d'utiliser ces fonctions est expliquée plus loin dans cette section.

Le bouton « fonction », au centre, est utilisé pour régler la minuterie & programmer la cuisson automatique. Voir détails ci-après.

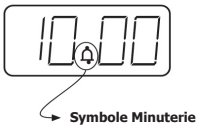


Symboles sur l'affichage LED

Ce symbole « A » apparaît lorsqu'un programme semi-automatique ou entièrement automatique est sélectionné. Ce symbole clignote pendant qu'un programme est en cours de sélection.



Lorsque le programme a été enregistré, le voyant s'allume et reste allumé jusqu'à ce que la sonnerie se déclenche, ou que le programme soit annulé.



Ce symbole Clochette apparaît lorsque la fonction Minuterie a été sélectionnée.

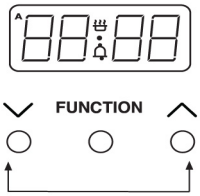
Lorsqu'on règle la Minuterie, le symbole Clochette clignote. Lorsque l'horaire a été réglé, le symbole Clochette reste allumé jusqu'à ce que le temps concerné se soit écoulé, ou que la fonction ait été annulée.

Ce message et le symbole «A» apparaissent lorsqu'il vous est demandé d'entrer la période pendant laquelle le four doit fonctionner en mode cuisson automatique. Entrer cette durée de cuisson en vous servant des boutons Haut (Up) et Bas (Down).

UTILISATION DE L'HORLOGE/DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRIQUES (SI INSTALLÉS)

Ce message et le symbole «A» apparaissent lorsqu'il vous est demandé d'entrer l'heure de fin de cuisson, ou le moment auquel vous voulez que le four s'éteigne.

Pour régler l'heure



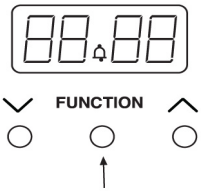
- Appuyer en même temps et pendant quelques secondes sur les boutons Haut et Bas, puis relâcher.
- Le « • » situé entre les chiffres dur l'affichage LED commence à clignoter.
- Pendant que le « • » clignote, il est possible de régler l'heure en se servant des boutons Haut et Bas. Lorsque l'heure a été réglée, attendre environ 30 secondes avant de se servir de l'une ou l'autre des fonctions minuterie. Cela fait que l'heure restera correcte.

Pour sélectionner une tonalité de sonnerie

L'on peut choisir entre trois tonalités.

- Appuyer sur le bouton Bas et le tenir enfoncé pour écouter la première tonalité.
- Relâcher le bouton Bas et appuyer de nouveau dessus pour entendre la seconde tonalité, etc.
- En relâchant la touche Bas après qu'une tonalité ait été activée, cette dernière sera sélectionnée.

Régler la minuterie



- Pour régler la Minuterie, appuyer une fois sur le bouton Fonction. Le symbole clochette apparaît et commence à clignoter. Le clignotement ne dure que 5 secondes et l'horaire doit par conséquent être saisi pendant ce laps de temps.
- Utiliser les boutons Haut et Bas pour entrer la période requise. Lorsque cela a été fait, la Minuterie est réglée.
- Lorsque le temps prévu s'est écoulé, la sonnerie se déclenche.
- Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur l'un ou l'autre des boutons.
- Pour désactiver la Minuterie à tout moment, appuyer en même temps sur les boutons Haut et Bas.

UTILISATION DE L'HORLOGE/DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRIQUES (SI INSTALLÉS)

Cuisson en mode Semi-automatique

Cet appareil dispose de deux modes de cuisson semi-automatique.

Le four doit être branché et en marche pour utiliser avec succès l'une ou l'autre de ces fonctions.

La méthode Durée vous permet de programmer votre four pour une période donnée. Si la cuisson d'un plat prend 2 heures, il vous est alors possible de régler le four pour qu'il s'éteigne 2 heures plus tard. Cela vous permet de vous assurer que votre nourriture cuira pendant période fixée et pas plus longtemps.

La méthode Fin de Cuisson vous permet d'entrer l'heure spécifique à laquelle vous voudriez que le four s'éteigne. Si vous souhaitez ne pas vous occuper du four, cela vous offre la tranquillité d'esprit de savoir que le four s'éteindra seul à une heure fixée.

Cependant, une fois que le programme a été réglé, il ne peut pas être modifié. Il n'est pas possible d'augmenter la durée de cuisson, ni de repousser l'heure de fin de cuisson.

Pour annuler les programmes semi-automatiques, appuyer en même temps sur les boutons Haut et Bas. Cela peut être fait à n'importe quel moment pendant le processus de cuisson. L'on peut alors reprogrammer, si nécessaire.

S'agissant des instructions sur la façon d'utiliser chacune de ces fonctions, se référer, SVP, à la page suivante.

Cuisson en mode entièrement automatique.

Cette fonction prend à la fois en compte une durée de cuisson et une heure de fin de cuisson et elle est sensée être utilisée lorsque vous souhaitez différer l'heure de départ de la cuisson.

Nous recommandons que vous restiez chez vous les premières fois que vous utiliserez cette fonction, cela vous permettra de vous familiariser avec le four et d'éviter que de la nourriture soit trop cuite ou pas assez.

Des précautions doivent être prises lorsqu'on sélectionne la nourriture que l'on veut faire cuire de cette manière qui n'est pas à préconiser pour certains aliments qui peuvent se détériorer ou sont sensibles au fait d'être sans surveillance.

Il est également recommandé de faire en sorte que l'heure de fin de cuisson soit aussi proche que possible de l'heure de votre retour afin d'éviter de laisser de la nourriture en attente.

CUISSON EN MODE SEMI-AUTOMATIQUE

La méthode Durée de cuisson

- Appuyer deux fois sur le bouton Fonction, (1) ce qui escamote la Minuterie.
- L'affichage LED fait clignoter le mot « dur », (2) et le « A » clignote sur le côté gauche de l'affichage.
- Utiliser les boutons Haut et Bas pour programmer le temps de cuisson souhaité, (3). Ceci doit être fait dans un intervalle de 5 secondes sinon l'heure courante s'affichera de nouveau.

Lorsque cela a été fait, le four s'éteindra automatiquement dès que le temps de cuisson s'est écoulé, et la sonnerie se déclenchera.

Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur l'un ou l'autre des boutons. Pour visualiser tout temps restant appuyer deux fois sur le bouton fonction.

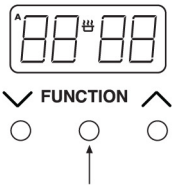
La méthode Fin de cuisson

- Appuyer trois fois sur le bouton Fonction, ce qui escamote la Minuterie et le Programmateur Durée, (4).
- L'affichage LED fait clignoter le mot « End », et le « A » clignote sur le côté gauche de l'affichage, (5).
- Utiliser les boutons Haut et Bas pour sélectionner l'heure à laquelle le four devra s'éteindre, (6).

Lorsque cela a été fait, le four s'éteindra automatiquement à l'heure que vous avez choisie.

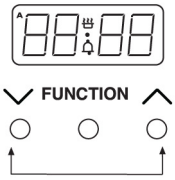
Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur l'un ou l'autre des boutons.

1. La méthode Durée de cuisson

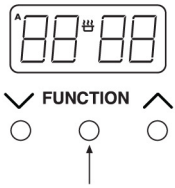


2.

3.

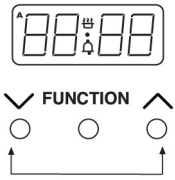


4. La méthode Fin de cuisson



5.

6.



CUISSON EN MODE ENTIEREMENT AUTOMATIQUE (EXEMPLE).

C'est lorsque l'heure de démarrage de la cuisson doit être différée que cette méthode de programmation convient le mieux. Contrairement aux modes semi-automatiques, celui-ci nécessite d'entrer à la fois la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson. La minuterie calculera l'heure de départ et activera la cuisson.

- Appuyer deux fois sur le bouton Fonction, pour sélectionner le temps que votre nourriture mettra pour cuire, (7).
- Le « A » sur le côté gauche clignotera et le message « dur » se mettra à clignoter, (8).
- En utilisant les boutons Haut et Bas saisir le temps de cuisson requis dans les 5 secondes suivant l'apparition du message « dur », (9).
- Appuyer trois fois sur le bouton Fonction, jusqu'à ce que le «A» clignote de nouveau et que le message «Fin» apparaisse, (10) & (11).
- En utilisant les boutons Haut et Bas saisir l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'éteigne, (12).
- Régler la température du four et placer la nourriture à l'intérieur.

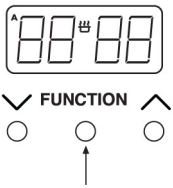
Lorsque le mode automatique est en action, le « A » apparaît de manière statique sur l'affichage conjointement avec l'heure.

Faites en sorte que l'heure de fin de cuisson soit aussi proche que possible du moment où vous comptez revenir, cela évitera de laisser un plat cuit dans un four tiède.

La minuterie déterminera l'heure de départ de la cuisson.

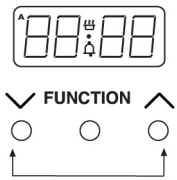
Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur l'un ou l'autre des boutons.

7

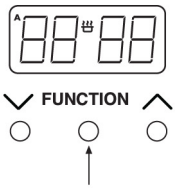


8

9

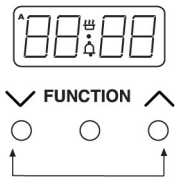


10



11

12



UTILISATION DE L'HORLOGE/DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRIQUES (SI INSTALLÉS)

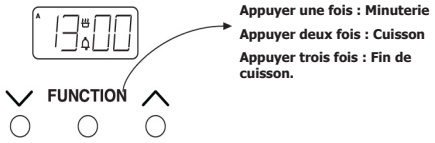
LE PROGRAMMATEUR A COMMANDE TACTILE

Cette minuterie est dotée de trois icônes de commande tactile - le tableau suivant indique ce à quoi les symboles ressemblent, selon le type de modèle et il décrit leurs fonctions.

Remarque : certaines fonctions exigent que vous « touchiez & restiez sur » une icône, alors que d'autres ne demandent que toucher une icône sans rester dessus.

Symbole	Symbole	Signification
⌄	−	**Bas/Moins** Utilisée pour diminuer le temps/l'heure de fin de cuisson, faire descendre les minutes et régler l'heure courante. Sert aussi à écouter et à sélectionner la tonalité de la sonnerie.
⌃	+	**Haut/Plus** Utilisée pour augmenter le temps/l'heure de fin de cuisson, faire monter les minutes et régler l'heure courante.
FONCTION	**MODE**	**Icône Fonction** Utilisée pour sélectionner les fonctions associées à cette minuterie. Toucher une fois pour : Minuterie Toucher deux fois pour : Temps de cuisson Toucher trois fois : Fin de cuisson. La façon d'utiliser ces fonctions est expliquée plus loin dans cette section.

L'icône « fonction », au centre, est utilisée pour régler la minuterie et programmer la cuisson automatique - voir détails plus bas.



Symboles sur l'affichage LED

Ce symbole « A » apparaît lorsqu'un programme semi-automatique ou entièrement automatique est sélectionné. Ce symbole clignote pendant qu'un programme est sélectionné. Une fois le programme sélectionné, le symbole s'allume et reste allumé jusqu'à ce que l'alarme se déclenche ou que le programme soit annulé.

Lorsque le programme a été enregistré, le voyant s'allume et reste allumé jusqu'à ce que la sonnerie se déclenche, ou que le programme soit annulé.

Ce symbole Clochette apparaît lorsque la fonction Minuterie a été sélectionnée.

Lorsqu'on règle la Minuterie, le symbole Clochette clignote. Lorsque l'horaire a été réglé, le symbole Clochette reste allumé jusqu'à ce que le temps concerné se soit écoulé, ou que la fonction ait été annulée.

Ce message et le symbole « A » apparaissent lorsqu'il vous est demandé d'entrer la période pendant laquelle le four doit fonctionner en mode cuisson automatique. Entrer cette durée de cuisson en vous servant des boutons Haut (Up) et Bas (Down).

Ce message et le symbole «A» apparaissent lorsqu'il vous est demandé d'entrer l'heure de fin de cuisson, ou le moment auquel vous voulez que le four s'éteigne.

UTILISATION DE L'HORLOGE/DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRIQUES (SI INSTALLÉS)

Réglage de l'horloge

Toucher et rester sur l'icône centrale (fonction) pendant quelques secondes jusqu'à ce que le symbole ● situé entre les chiffres sur l'affichage LED clignote.

Pendant que le symbole ● clignote, vous pouvez régler l'horloge en touchant les icônes plus & moins. A noter SVP : les heures et les minutes se règlent rapidement.

Important - lorsque l'heure courante a été réglée, attendre environ 30 secondes avant de se servir de toute autre fonction du programmateur. Cela permet de s'assurer que l'heure courante restera correcte.

Sélectionner une tonalité de sonnerie

Toucher simultanément et rester sur les icônes plus et moins jusqu'à ce que le symbole ● clignote et que vous entendiez un bip - toucher alors l'icône centrale (fonction).

Toucher l'icône moins pour sélectionner la tonalité.

Vous pouvez changer la tonalité en touchant de manière répétitive l'icône moins - il est possible de choisir entre trois tonalités.

Régler la minuterie

Pour régler la minuterie, toucher et rester sur l'icône centrale (fonction) jusqu'à ce que le symbole clochette apparaisse et se mette à clignoter. Important - le clignotement ne dure que cinq secondes environ et tout réglage doit être effectué pendant ce lapse de temps.

Toucher les icônes plus & moins pour entrer la période requise. Lorsque cela a été fait, la minuterie est réglée.

Lorsque le temps prévu s'est écoulé, la sonnerie se déclenche. Pour l'arrêter, toucher et rester sur une icône ou l'autre.

Pour arrêter la minuterie à tout moment, toucher simultanément les icônes plus et moins en restant dessus.

Cuisson en mode Semi-automatique

Méthode 1 - durée de cuisson (arrêt après période prédéfinie) :

Toucher et rester sur l'icône centrale (fonction) ; la clochette clignotera et vous entendrez un bip. Toucher à nouveau l'icône centrale (fonction) - cela escamotera la fonction minuterie.

L'affichage fait clignoter le mot «dur», et le « A » clignote sur le côté gauche de l'affichage.

Utiliser les touches plus et moins pour programmer le temps de cuisson souhaité. Le clignotement ne dure que cinq secondes environ et le réglage doit donc être effectué dans cet intervalle de temps sinon l'heure courante s'affichera de nouveau.

Lorsque le temps de cuisson a été enregistré, le four s'éteindra automatiquement. Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé la sonnerie se déclenchera. Pour arrêter la sonnerie, toucher l'une ou l'autre des icônes.

Pour connaître le temps de cuisson restant, toucher et rester sur l'icône centrale (fonction) et le toucher à nouveau.

Pour annuler à tout moment le programme semi-automatique, toucher simultanément les icônes plus et moins.

Méthode 2 - Fin de cuisson (arrêt à une heure prédéterminée) :

Toucher et rester sur l'icône centrale (fonction) ; la clochette clignotera et vous entendrez un bip. Toucher à nouveau - deux fois - l'icône centrale (fonction) - cela escamotera les fonctions minuterie et durée de cuisson.

L'affichage LED fait clignoter le mot « End » et le « A » clignote sur le côté gauche de l'affichage. Utiliser les icônes plus et moins pour sélectionner l'heure à laquelle le four devra s'éteindre.

En utilisant les touches plus et moins saisir l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'éteigne.

Lorsque cela a été fait, le four s'éteindra automatiquement à l'heure que vous avez choisie. Pour arrêter la sonnerie, toucher l'une ou l'autre des icônes.

Pour annuler à tout moment le programme semi-automatique, toucher simultanément les icônes plus et moins.

Cuisson en mode entièrement automatique.

Cette fonction permet au four de s'allumer et de s'éteindre automatiquement. Elle nécessite d'entrer à la fois la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson. La minuterie déterminera l'heure de départ et lancera la cuisson.

Toucher et rester sur l'icône centrale (fonction) ; la clochette clignotera et vous entendrez un bip. Toucher à nouveau l'icône centrale (fonction) - cela escamotera la fonction minuterie.

L'affichage fait clignoter le mot « dur », et le « A » clignote sur le côté gauche de l'affichage.

Utiliser les touches plus et moins pour programmer le temps de cuisson souhaité. Le clignotement ne dure que cinq secondes environ et le réglage doit donc être effectué dans cet intervalle de temps sinon l'heure courante s'affichera de nouveau.

Toucher à nouveau l'icône centrale (fonction) - cela escamotera les fonctions minuterie et durée de cuisson.

L'affichage LED fait clignoter le mot « Fin » et le « A » clignote sur le côté gauche de l'affichage. Utiliser les icônes plus et moins pour sélectionner l'heure à laquelle le four devra s'éteindre.

En utilisant les touches plus et moins saisir l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'éteigne.

Régler la température du four et placer la nourriture à l'intérieur. La minuterie calculera l'heure de départ.

Lorsque cela a été fait, le four s'éteindra de lui-même à l'heure que vous avez choisie. Pour arrêter la sonnerie, toucher l'une ou l'autre des icônes.

Pour annuler à tout moment le programme automatique, toucher simultanément les icônes plus et moins.

NETTOYAGE

GÉNÉRALITÉS

- Il est important de nettoyer régulièrement l'appareil car l'accumulation de graisses peut affecter ses performances ou l'endommager et cela pourrait rendre votre garantie caduque.
- Toujours éteindre votre appareil et le laisser refroidir avant de nettoyer tout élément qui en fait partie.
- Ne pas utiliser de détergents non dilués, de produits contenant des hypochlorites, de laine d'acier ou d'agents abrasifs sur l'aluminium, l'acier inoxydable, ou sur les pièces en plastique/peintes car ceux-ci pourraient endommager l'appareil. Les tampons en Nylon peuvent aussi ne pas convenir.
- Faire très attention en nettoyant au dessus des symboles sur les panneaux d'indication. Un nettoyage trop poussé pourrait ternir les symboles.
- Si votre produit est équipé de languettes revêtues d'acier inoxydable, vous pourrez détecter un léger résidu blanchâtre sur les bords extérieurs, celui-ci pourra être éliminé au moyen d'un tampon non abrasif.

Pièces Peintes et en Plastique

- N'utiliser qu'un chiffon propre pressé dans de l'eau savonneuse chaude.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs, de tampons nettoyants métalliques ou en nylon sur ces pièces.

Surfaces en Aluminium ou acier Inoxydable

- N'utiliser qu'un chiffon propre pressé dans de l'eau savonneuse chaude et sécher avec un chiffon doux.
- Les marques persistantes peuvent être effacées avec un grattoir en acier inoxydable. Ces fournitures peuvent être achetées auprès du Centre Assistance Clientèle.
- Les objets aiguisés peuvent faire des marques à la surface de l'acier inoxydable, mais elles deviendront moins visibles avec le temps.
- Nettoyer immédiatement tout produit ayant débordé en faisant attention de ne pas se brûler les mains.
- Certains aliments sont corrosifs cf. le vinaigre, les jus de fruits et tout particulièrement le sel - il peuvent faire des marques sur le métal ou l'endommager s'ils sont laissés sur la surface.
- L'huile pour bébés peut être utilisée pour restaurer le fini de l'acier inoxydable - mais n'utiliser que quelques gouttes. Ne pas utiliser d'huiles pour la cuisson car elles peuvent contenir des sels, qui endommageront le métal.
- Ne pas utiliser d'appareils de nettoyage à la vapeur.

Pièces et surfaces en émail

- Nettoyer avec de l'eau tiède savonneuse et un chiffon propre.
- Si des larges éclaboussures de graisse ne disparaissent pas immédiatement, vous pouvez utiliser un nettoyant crème pour les faire disparaître. Les marques plus persistantes peuvent être enlevées avec un tampon rempli de savon.
- Bien rincer et sécher avec une serviette ou un chiffon doux.
- Ne pas utiliser d'appareils de nettoyage à la vapeur.

Pièces en verre

AVERTISSEMENT :- Ne pas utiliser de nettoyants fortement abrasifs ni de grattoirs métalliques aiguisés pour nettoyer la porte vitrée du four car ils pourraient rayer la surface, ce qui pourrait conduire à l'éclatement du verre.

- N'utiliser qu'un chiffon propre pressé dans de l'eau savonneuse chaude, ou un nettoyant spécial vitres.

Rincer tout excès de produit nettoyant et sécher avec un chiffon doux.

Pièces plaquées chrome

- Utiliser un tampons humide rempli de savon ou placer dans un lave-vaisselle.

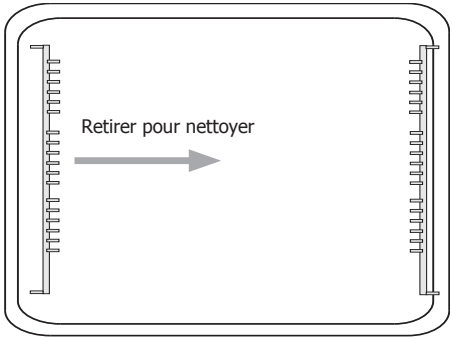
ENLEVEMENT DES PIÈCES DU FOUR AUX FINS DE NETTOYAGE

Porte intérieure en verre

- Le panneau intérieur en verre de la porte peut être retiré pour être nettoyé mais il devra être remis en place correctement. S'il existe une écriture quelconque sur le verre, vous devez être en mesure de la lire clairement lorsque les portes de la cavité sont ouvertes.
- S'assurer en toutes circonstances que la vitre est complètement engagée jusqu'á la position d'Arrêt.
- Pour enlever le panneau en verre, ouvrir complètement la porte, tenir les bords supérieur et inférieur et le faire glisser vers l'extérieur.
- Avertissement : NE PAS faire fonctionner l'appareil si le panneau en verre n'est pas parfaitement en place.
- Pour votre sécurité, les panneaux de porte en verre sont fabriqués avec du verre trempé. Cela garantit que dans le cas improbable où le panneau se briserait, il le ferait en petits morceaux ce qui minimise le risque de blessures. Faites attention, SVP, lorsque vous manipulez, utilisez ou nettoyez les panneaux en verre, car tout dommage causé aux surfaces ou aux bords pourrait être suivi, à terme, par une rupture sans signe précurseur ou raison apparente. Si un quelconque panneau en verre devait être endommagé, nous recommandons fortement qu'ils soit immédiatement remplacé.

Guides des Grilles de support

- Les guides des grilles de support peuvent être retirés pour que vous puissiez les nettoyer à fond. S'assurer qu'il ne sont pas chauds puis les saisir et les glisser en dehors de leurs orifices de maintien.



NETTOYAGE

PLAQUE ÉLECTRIQUE

Plaques vitrocéramique

- La table vitrocéramique peut être nettoyée en utilisant un chiffon propre et humide ou du papier cuisine. Ne pas utiliser de carrés ou éponges vaisselle ayant déjà servi car ils pourraient laisser un film de détergent sur la surface ce qui pourrait entraîner une décoloration. Veuillez vous assurer que tous les éléments sont bien refroidis afin de prévenir toute brûlure due à la vapeur.
- Vous pourrez utiliser un nettoyant spécial céramique pour restaurer la surface, mais ne l'utiliser que parcimonieusement pour éviter de couvrir la table de cuisson d'une couche trop épaisse. Trop de nettoyant crème entraînera une décoloration. Utiliser un chiffon propre et sec pour faire briller la surface.
- Pour les taches persistantes, l'on peut utiliser un grattoir spécial table de cuisson.
- Ne pas utiliser d'appareils de nettoyage à haute pression ou à la vapeur.
- Un nettoyage régulier permettra d'éviter l'accumulation de sels ou de minéraux sur votre table de cuisson et de décolorer le verre.
- Essuyer tout débordement dès que possible.
- Nettoyer le dessus de la table de cuisson régulièrement, cela évitera d'accumuler les graisses qui peuvent représenter un risque d'incendie.

Tables de cuisson à plaques électriques compactes

- Préparer et Protéger - ceci contribue à conserver le fini des éléments.
- Utiliser un chiffon propre et humide pour nettoyer la plaque compacte, en vous assurant de bien suivre les rainures circulaires et en évitant d'endommager les pastilles rouges. Vous assurer que vous faites bien sécher les plaques chauffantes avant utilisation en les mettant en marche sous basse température.
- Vous pouvez restaurer des plaques chauffantes en utilisant un produit nettoyant pour plaques compactes mais attachez-vous à ne pas toucher les pastilles rouges.
- En vue de préparer : Mettre en marche chaque élément, l'un après l'autre, pour un court laps de temps (sans casserole au dessus), la température étant réglée sur moyen - fort. Cela durcira et consumera le revêtement.
- En vue de protéger : Faire chauffer l'élément pendant 30 secondes, la température étant réglée sur moyen puis l'éteindre. Utilisez une quantité minimum d'huile végétale non salée, sur un chiffon sec ou un papier absorbant, et appliquer une fine couche d'huile sur la surface de l'élément. Faire disparaître l'excédent d'huile et faire chauffer l'élément pendant une minute.

INSTALLATION

Déplacement de la cuisinière
Noter que le poids de cet appareil est d'environ 60 kg (non déballé). Faire attention si l'appareil doit être soulevé pendant l'installation, utiliser toujours une méthode de levage appropriée.

Ne pas essayer de déplacer la cuisinière en tirant sur les portes ou les poignées. Ouvrez la porte et attrapez la structure de la cuisinière en prenant garde que la porte ne se referme pas sur vos doigts.

Attention de ne pas endommager les revêtements de sol fragiles ou irréguliers en déplaçant l'appareil. Certains revêtements de sol en vinyle ne sont pas adaptés pour manipuler des appareils glissants sans faire des marques ou des dégâts.

Important : Vérifiez que vous disposez tous les câbles secteur éloignés des sources de chaleur.

Espacements
Cette cuisinière doit être placée à l'aplomb des éléments de cuisine inférieurs. Cependant, dans le cas de modèles dotés de portes à ouverture latérale, nous recommandons de prévoir un espace latéral de 60 mm entre la cuisinière et tout mur adjacent afin de pouvoir ouvrir la porte complètement.

La cuisinière ne devra pas être posée sur un socle.

Aucune étagère, ou pièce suspendue ou hotte ne devra être située à moins de 650 mm, mais il faudra se référer aux instruction du fabricant de la hotte.

Tandis qu'un soin particulier a été apporté pour éliminer les bavures et les bords bruts de cet appareil, faites attention lors de sa manipulation, il est conseillé de porter des gants de protection pendant l'installation.

La cuisinière doit avoir un espace latéral au-dessus du niveau de la table de cuisson de 90 mm jusqu'à une hauteur de 400 mm.

Dimensions
Toutes les dimensions sont nominales et de légères variations pourront être rencontrées. La « profondeur » de la cuisinière, telle que précisée ci-dessous, est comptée à partir de la face de la porte en excluant les boutons et les poignées.

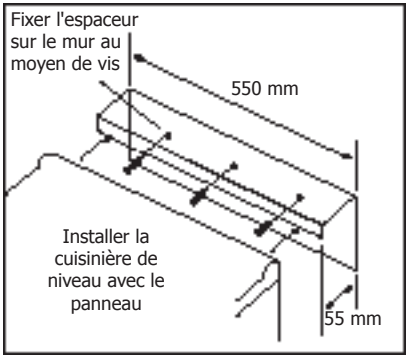
Profondeur :	600 mm
Largeur :	500/550/600 mm
Hauteur (réglable) :	900-915 mm

Mise à niveau de la cuisinière
Quatre pieds réglables sont disponibles à la base de la cuisinière. Faire tourner ces pieds à la main afin de régler la hauteur de la cuisinière.

Produits avec Couvercle en Fonte (lorsqu'il est installé)
Un espacement de 55 mm devra être réservé entre l'arrière de la cuisinière et le mur du fond, afin que le couvercle puisse s'ouvrir complètement. Pour s'assurer que cet espacement sera conservé, le bloc de butée (fourni) devra être monté en suivant les instructions suivantes.

Fixer le bloc de butée sur le mur - en utilisant des vis et des chevilles (non fournies) - et s'assurer qu'il est de niveau avec la plaque de cuisson, ainsi qu'indiqué.

Remarque : La distance d'espacement de 55 mm ne devra pas être diminuée.



INSTALLATION

RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Avertissement : Cet appareil doit être raccordé à la terre.

L'appareil ne doit pas être contrôlé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.

L'appareil doit être installé par un électricien compétent en utilisant une unité de contrôle bipolaire de 32 ampères minimum avec une séparation de contact d'au moins 3 mm au niveau de tous les pôles.

Nous recommandons que l'appareil soit connecté par une personne compétente faisant partie d'une équipe compétente.

1. L'accès à la borne de branchement secteur se fait par le retrait du couvercle du bornier situé à l'arrière de l'appareil (utilisez un petit tournevis plat).

2. Le branchement doit être fait à l'aide de d'un câble tri-filaire flexible de section 6,0 mm^2 dont un fil de mise à la terre.

3. Dénudez les fils, puis faites passer le câble à travers le serre-câble dans le couvercle du bornier.

4. Branchez le câble au bornier et serrez la vis du serre-câble (voir schéma).

5. Fermez le bornier, en veillant à ce que le couvercle soit engagé dans les languettes de verrouillage.

Nous conseillons de faire effectuer les branchements de cette cuisinière par une personne qualifiée, membre d'une association de personnes compétentes, qui respectera les règlementations locales.

- La puissance maximale est spécifiée dans les caractéristiques techniques du manuel ainsi que sur la plaque signalétique de l'appareil.

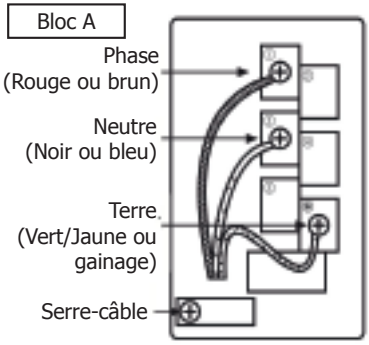
Pour tous types de branchements (triphasé ou monophasé), laisser en place la ou les barrettes de raccordement situées sur les bornes du neutre et sur celles de la terre. Relier ensuite les fils du neutre et de la terre venant du câble d'alimentation aux bornes correspondantes et serrez les vis fermement mais sans trop forcer

Monophasé : Pour un branchement en monophasé, placer les deux barrettes de raccordement en laiton entre les bornes L1 + L2 et L2 + L3. Relier ensuite le fil de phase de l'alimentation secteur à la borne L2 puis serrer toutes les vis des bornes fermement (sans trop forcer).

Triphasé : Pour un branchement en triphasé, retirez les barrettes en laiton des bornes de phase et reliez les 3 fils des 3 phases respectivement à chacune des bornes L1 à L3 correspondantes. Laisser en place les barrettes de neutre et terre.

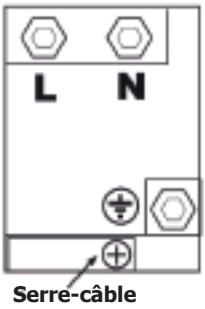
Votre appareil sera équipé de l'un des borniers ci-dessous, Bloc A, Bloc B, ou Bloc C

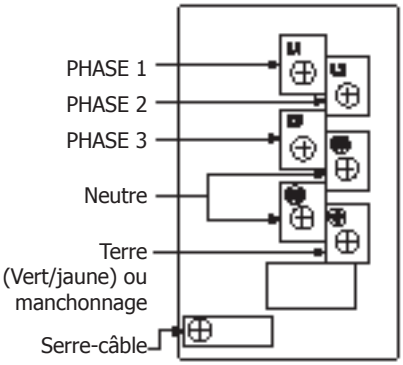
Bloc A



INSTALLATION

Si votre appareil est équipé du bornier ci-dessous, pour les appareils multiphase, enlevez les liaisons des bornes L1, L2 et L3 seulement. Laisser les barrettes de neutre fixées sur les bornes N4 et N5.





DONNÉES TECHNIQUES

PRODUITS ÉLECTRIQUES

Alimentation/Charge électrique

220 - 240V ~ 50Hz

- Charge 8935 - 10720W avec Plaque de cuisson Céramique
- Charge 9105 - 10920W avec Plaques de cuisson Compactes
- Charge 10125 - 12455W avec Plaque de cuisson à Induction

Pays de destination
FR - France
BE - Belgium

Avertissement : Cet appareil doit être mis à la terre.

La plaque signalétique est située en bas du panneau frontal, derrière la porte.

ASSISTANCE CLIENTÈLE

Questions Fréquemment Posées (FAQs)

Quelles parties de l'appareil peut-on laver dans un lave-vaisselle?

- Toutes les pièces émaillées telles que le plateau du gril peuvent être nettoyées dans un lave-vaisselle, de même que les grilles de support et les guides des grilles.

Quelles parties de l'appareil ne doivent PAS être nettoyées dans un lave-vaisselle ?

- Les pièces telles que couronnes et chapeaux des brûleurs, boutons de commande et éléments en acier moulé, ne peuvent pas être nettoyées dans un lave-vaisselle, elles doivent être nettoyées avec de l'eau chaude savonneuse et une brosse en nylon lorsqu'elles sont suffisamment froides.

Il y a eu une panne de courant et l'appareil ne fonctionne pas.

- Couper l'alimentation électrique.
- Quand le courant revient, rebrancher l'alimentation électrique et réinitialiser la minuterie/le programmateur en entrant l'heure exacte.

Mon four est un combiné simple four et gril - puis-je utiliser les deux fonctions ensemble?

- Non. Vous ne pouvez utiliser que l'une ou l'autre.

Pourquoi y-a-t'il de la condensation sur les portes ?

- La condensation est causée par de l'air chaud et humide entrant en contact avec une surface plus froide (cf. la porte du four). Vous ne pouvez pas toujours l'éviter mais vous pouvez la minimiser quand elle se manifeste en procédant de la façon suivante :
- préchauffer le four à forte température avant d'y introduire de la nourriture et couvrir la nourriture que vous faites cuire chaque fois que possible
- Chaque fois que vous le pouvez, faites cuire les nourritures humides à températures plus élevées.
- Ne pas laisser la nourriture refroidir dans le four.
- La cuisson automatique produit normalement de la condensation quand le four refroidit avec de la nourriture à l'intérieur.

Le ventilateur de refroidissement doit-il continuer de fonctionner lorsque l'appareil a été éteint ?

- Oui. C'est pour s'assurer que vous pourrez toujours toucher les boutons de commande pour faire des réglages de température et pour éteindre votre appareil.

Qu'est-ce qu'un four Multifonctions ?

- Un four multifonctions associe une variété de possibilités qui sont décrites en détail au début de ce livret (si installé), il vous procure une plus grande flexibilité quand vous cuisinez.

Le témoin lumineux de mon four continue de s'allumer et de s'éteindre.

- Oui. Dans la plus part des cas le néon (si installé) subira des cycles marche/arrêt pour indiquer que le four maintient la température que vous avez choisie.

Mon four est nouveau et dégage une odeur étrange?

- C'est l'odeur du four lors de sa première utilisation. Cette odeur disparaît après une courte période d'utilisations. Ne vous inquiétez pas, votre nourriture

Contactez votre distributeur local si :

- Vous constatez que le four devient plus chaud pour une température particulière – il peut s'avérer nécessaire de remplacer le thermostat.
- Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.

CHANGEMENT DES AMPOULES (si installées)

Avertissement : Il existe un risque d'électrochoc, vérifier toujours que vous avez éteint et débranché votre appareil avant de commencer. Laisser toujours l'appareil refroidir avant de changer l'ampoule.

Tous les appareils n'ont pas le même nombre et type d'ampoules. Avant de remplacer l'ampoule, ouvrir la porte du four et vérifier le type d'ampoule. Puis se reporter au tableau pour vous aider à changer correctement votre ampoule.

Vous pouvez acheter des ampoules dans les magasins conventionnels, penser à emporter l'ampoule usagée.

Se rappeler que les ampoules ne sont pas couvertes par votre garantie.

Nombre d'ampoules	Instructions
1	Retirer les plaques du four. Retirer l'arrière du four en dévissant les 4 vis de sécurité (une dans chaque coin) et enlever (Si installées). Dévisser le capuchon de protection en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirer l'ampoule et remplacer. Replacer le capuchon de protection et l'arrière du four.

Please keep this handbook for future reference, or for anyone else who may use the appliance.

Please keep this handbook for future reference, or for anyone else who may use the appliance.

Please keep this handbook for future reference, or for anyone else who may use the appliance.

ASSISTANCE CLIENTÈLE

Pays	Adresse de Contact	Données de Contact
France	Glen Dimplex France ZI petite Montagne Sud 12 rue des Cévennes – Lisses 91017 EVRY cedex FRANCE	Numéro Assistance : 01 69 11 11 85 Tél : 00 33 (0)1 69 11 11 91 Fax : 00 33 (0)1 60 86 28 37 direction@glendimplex-france.fr www.glendimplex-france.fr
Hollande/ Belgique	Glen Dimplex Benelux B.V. Nederland/Le Pays Bas Saturnus 8 8448 CC Heerenveen Tel: +31 (0) 513-656500 Fax: +31 (0) 513-656501 www.stoves.nl België/Belgique Burgemeester Maenhautstraat 64 9820 Merelbeke Tel: +32 (0)92100210 Fax: +32 (0)92100212 www.stoves.be	Productregistratie/ Registration de produit www.gdbservice.com Serviceaanvraag/ Demande de service www.stoves.nl / www.stoves.be zie banner 'service' homepagina voir la banniere 'service' sur notre page d'accueil
Allemagne/ Autriche	Glen Dimplex Deutschland Am Goldenen Feld 18, 95326 Kulmbach. Germany	Tel: +49 (0) 9221 709-0 Fax: +49 (0) 9221 709-233 info@glendimplex.de http://www.glendimplex.de
Pologne	Podegrodzie 302 33-386 Podegrodzie województwo małopolskie	+48 12 357 30 37 www.kuchniestoves.pl biuro@kuchniestove.pl
Israël	CARMEL HEATING LTD MOTA GUR St. A BUILDING PETACH-TIKVAH 49516	Tel : 03-6199877 Fax : 03-6198508 carmel-heating@bezeqint.net Site Internet - www.carmel-heating.co.il Assistance par Carmel heating Téléphone- 03-6199877—line 2